

“LA PÉNICHE VINTAGE”

Unsere Vorspeise und Snacks

Kürbiscremesuppe im Brotlaib mit Maronenchips mit oder ohne Speck	12,- €
« Bouneschlupp » mit Alpen Brot	9,- €
Unsere Flammkuchen , zum Teilen “Gratinée oder Lachs oder Veggie”	15,- €
Luxemburger Wurst- und Käsespezialitäten Wurst, Pastete, Käse, Gelée	16,- €
serviert mit Pommes und Salat	24,- €
« Feierstengzalot »	15,- €
Quiche von der Mosel , Zwiebeln, Speck, Rohkost und Salat	13,- €
Drei « Gromperekichelcher » mit Apfelkompott	11,- €
VEGETARISCH Mediterrane Platte Oliven, Tomaten, Mozzarella, Tapenades, knackiges Gemüse	16,- €
VEGAN Hummus & Falafel, Dips.....	12,- €
Für unsere Schiffsjungen	
Hähnchen Nuggets, Pommes (Mayo, Ketchup) oder Würstchen frittiert, Pommes (Mayo, Ketchup) oder Fisch Nuggets, Pommes (Mayo, Ketchup)	10,- € par plat

“LA PÉNICHE VINTAGE”

Unsere Hauptspeisen und Empfehlungen

Luxemburger Burger 240 gr « La Péniche VIntage » <i>Rindfleisch mit doppelt Käse, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, Tomaten, saure Gurken, Ei mit oder ohne Speck</i>	27,- €
Paraguay Rumpsteak, Pommes & Gemüse	31,- €
Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken-Käse Füllung, Pommes & Gemüse	30,- €
« Wainzoossiss » Senfsauce & gebackenen Kartoffeln	22,- €
Königspastete, Pommes & Gemüse	24,- €
Schweinshaxe 900gr mit Sauerkraut, Kartoffeln	26,- €
Gebratene Kalbsnieren an Portweinsöße & frische Tagliatelle	26 €
Gegrilltes Kabeljaufilet, Süßkartoffelpüree, Weißweinsöße & Gemüse der Saison	28,- €
Scampis mit Indischer Currysoße, frische Tagliatelle	26,- €
« Mehl Kniddel » mit Speck	18,- €
Käse Fondue « Savoyarde » & Wurstausswahl	29,- €
Ofen-Camembert 400gr, Wurstausswahl	29,- €
VEGGIE Burger « La Péniche VIntage »	24,- €
VEGETARISCH Süßkartoffelpüree mit Zucchini	19,- €
VEGETARISCH Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	21,- €
VEGAN Gyoza Tasche mit Gemüsefüllung, Enokis-Pilze, Kokosmilch, frisches asiatische Gemüse	23,- €

“**LA PÉNICHE VINTAGE**”

Unsere Desserts

Belgische Waffel mit Nougat Eis und warme Schokoladen Soße	9,- €
Café Glace	8,- €
Eisbecher « Winter Traum » Cookies Nuss, Spekulatius, Walnuss Ahornsirup und warmen Sauerkirschen	10,- €
Süße Tartelett mit Mohn-Marzipan Mousse	9,- €
Süße Kürbistarte mit Ingwer und Vanille Eis	10,- €
Unser « Café Gourmand »	11,- €

Jeden Freitag- und Samstagabend
Mini – Konzert für unsere Kunden im Restaurant
« La Péniche VINTage »

4 & 5 Februar 2023 « WINE CHEESE ENJOY »
Valentinstag 14.02.2023

www.vintageboat.lu

vintage@navitours.lu - Tél.: 00352 75 84 89-7 - Mobil : 00352 691 917 630

Facebook – Newsletter – Instagram